

## Pudding de tapioca bananes et coulis exotique



Dessert **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Voici le dessert à mettre dans vos assiettes pour épater vos amis : une couche de bananes accompagnée par du tapioca vanillé, le tout sous une couche acidulée et gourmande.*

Recette proposée par : Emilie Vivenot

### Ingrédients

- pour les puddings :
  - 80 g de perles de tapioca
  - 2 grosses bananes
  - 1 citron vert
  - 1 gousse de vanille
  - cannelle
  - 130 g de sucre
  - 4 oeufs
  - 1 litre de lait entier
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 cuillère à café de sel
- pour le coulis :
  - 300 g de framboises
  - 2 fruits de la passion
- pour les moules :
  - cassonade
  - beurre

### Préparation

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition le lait et le sucre, le sel et la gousse de vanille fendue et grattée.
- 2 Ajoutez le tapioca et poursuivez la cuisson environ 7 minutes sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que les perles soient translucides. Laissez refroidir.
- 3 Préchauffez le four à 190°C.
- 4 Beurrez et sucrez les moules.
- 5 Pelez et coupez les bananes en rondelles en les arrosant de citron. Répartissez le tout dans le fond des moules et saupoudrez de cannelle.
- 6 Mélangez les oeufs à la préparation au tapioca, puis versez le rhum.
- 7 Otez la gousse de vanille et versez le mélange dans les moules.
- 8 Enfournez pour environ 25 minutes de cuisson et laissez refroidir.
- 9 Réalisez le coulis. Pour cela, écrasez les framboises et videz les fruits de la passion pour mélanger les deux fruits. Versez le coulis obtenu sur les puddings.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

